



Nos engagements :

Pain :



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produit IGP
indication
géographique
protégée



Haute valeur
environnemental
e



Toutes les
viandes sont
d'origine France



Boeuf :
Exclusivement
Race à Viande



Produits Label
rouge



Poisson : Issu
exclusivement
de la Pêche
durable



Produit



Préparé
dans notre



Produit
Artisanal
Fromage à
la coupe



Fromage
AOP / AOC



Fruits et
légumes :
Frais de



Produit
végétarien



Omelettes
cuisinées sur la
cuisine centrale
avec des oeufs
issus de



lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024
<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Lou pastroun à la coupe</p> <p>Clémentine</p> <p>Nuggets de fromage</p>	<p>Salade iceberg, vgtte moutarde à l'ancienne</p> <p>Taureau sauce forestière</p> <p>Carottes et semoule 30%</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>Egrainé végétal</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Escalope de veau haché sce pizzaiolo</p> <p>Farfalles</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Steak végétal</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique & végétarien</p> <p>Omelette au fromage préparée par nos chefs</p> <p>Gratin d'épinards & PDT</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Pomme des Alpes</p>	<p>Salade verte et betteraves rouges & dés de pomme et mimolette</p> <p>Filet de lieu sauce citron persillée</p> <p>Frites</p> <p>Kiwi</p>
lundi 9 décembre 2024	mardi 10 décembre 2024	mercredi 11 décembre 2024	jeudi 12 décembre 2024	vendredi 13 décembre 2024
<p>Carottes râpées vgtte aux agrumes</p> <p>Saucisse de Lozère HVE</p> <p>Lentilles mijotées IGP</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Saucisse végétale</p>	<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Daube de bœuf à la provençale</p> <p>Polenta</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Poire</p> <p>Pané fromager</p>	<p>Rôti de dinde LBR jus aux oignons</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Saint Nectaire AOP à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Œufs durs & mayonnaise</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Soupe au potiron</p> <p>Lasagnes aux légumes et fromage.</p> <p>Novly vanille nappé de caramel</p>	<p>Beignets de calamar & citron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Montcadi à la coupe</p> <p>Banane</p>
lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
<p>Menu issu de l'agriculture biologique</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Boulette de bœuf à l'orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature & sucre</p> <p>Falafels</p>	<p>Sauté de porc HVE dijonnaise</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Pomme des Alpes</p> <p>Galette de soja</p>	<p>Menu de Noël CLSH</p> <p>Salade de Noël vgtte au miel, (Iceberg, dés de brebis, raisins secs, clémentine)</p> <p>Cœur de merlu sce clémentine</p> <p>Purée de Butternut & PDT</p> <p>Pomme au four, caramel & amandes effilées</p>	<p>Menu de Noël</p> <p>Salade de perles</p> <p>Sauté de veau sauce forestière et marrons</p> <p>Pommes pins</p> <p>Bûche au chocolat / Clémentine</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Tarte aux fromages</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p>Clémentine</p>
lundi 23 décembre 2024	mardi 24 décembre 2024	mercredi 25 décembre 2024	jeudi 26 décembre 2024	vendredi 27 décembre 2024
FERME	FERME	FERME	FERME	FERME
lundi 30 décembre 2024	mardi 31 décembre 2024	mercredi 1 janvier 2025	jeudi 2 janvier 2025	vendredi 3 janvier 2025
FERME	FERME	FERME	FERME	FERME